- Mousse de chocolate fácil -

INGREDIENTES

½ taza de chocolate semiamargo

½ lata (187 g) de leche condensada

200 ml de crema para batir

2 cucharadas de Cocoa Postrelicioso

½ taza de frambuesas para decorar

Chocolate semiamargo al gusto para decorar

PROCEDIMIENTO

1. Derrite el chocolate en el microondas en intervalos de 10 segundos, recuerda revolver entre cada intervalo y repite hasta que esté completamente derretido.

2. Añade la leche condensada y revuelve de manera envolvente hasta que ambos ingredientes estén bien integrados.

3. Agrega la Cocoa Postrelicioso y vuelve a mezclar hasta que se integre.

4. En otro recipiente monta la crema para batir a punto medio, luego vierte en forma de hilo la mezcla de chocolate e intégrala de forma envolvente. TIP POSTRELICIOSO: Si tu mezcla de chocolate se espesó mientras montabas la crema basta con meterla al microondas en intervalos de 5 segundos hasta que recupere la consistencia fluida y que sea más fácil integrarla a la crema.

5. Viértelo en recipientes individuales y refrigera de 2 a 3 horas.

6.

Decora con algunas frambuesas y ralla chocolate semiamargo sobre ellas.